

МБОУ МО Динской район СОШ № 13 имени Е. И. Панасенкой

Кулинарный мастер-класс «Фамильная легенда»
«Вместе с мамой всё смогу!»

**Торт на сковороде «Женина
вкусняшка»**



Работу выполнил
ученик 6В класса
Романченко Евгений
Мама
Ирина Владимировна Романченко
Учитель ОСЖ
Калинина Валентина Григорьевна

Ноябрь 2022 г.

Цель: сохранение семейных традиций.

Задачи:

- укреплять семью на основе общности интересов;
- формировать ценностное отношение к семейным традициям;
- дегустировать готовый продукт;
- способствовать выбору профессии.

Оборудование:

- газовая плита;
- сковорода;
- блендер;
- миксер;
- разделочная доска;
- скалка;
- ёмкость для замеса теста и приготовления крема;
- мерный стакан.

Правила по технике безопасности:

1. Надеть фартук.
2. Вымыть руки.
3. Осторожно включать (выключать) газовую плиту и электроприборы.
4. Аккуратное обращение с режущими предметами.
5. Каждой вещи – своё место.

Решение принято

Тортик на столе стоит.
Красотой он всех пленит.
С мамой вновь испечь решил:
Вкус его нас вдохновил.



Ингредиенты на 1 порцию:

- ✓ Мука -260 гр.
- ✓ Сахар -200 гр.
- ✓ Разрыхлитель - 1 ч. л.
- ✓ Какао - 10 гр.
- ✓ Яйцо - 2 шт.
- ✓ Масло растительное - 50 гр.
- ✓ Молоко- 150 гр.
- ✓ Кипяток - 150гр.

Технология приготовления торта «Женина вкусняшка»:

1. Смешать ингредиенты для теста, взбить миксером.
2. Добавить муку.
3. Взбить тесто, чтобы получилось немного гуще, чем на блины.
4. Испечь коржи на сковороде.
5. Дать коржам остыть.
6. Приготовить крем.
7. Коржи промазать кремом.
7. Украсить торт.

Крем заварной:

1. Поставить на огонь молоко.
2. Добавить сахар, сливочное масло, ванилин.
3. Когда закипит, влить предварительно взбитые яйца.
4. Прокипятить 5 минут.
5. Немного остудить.

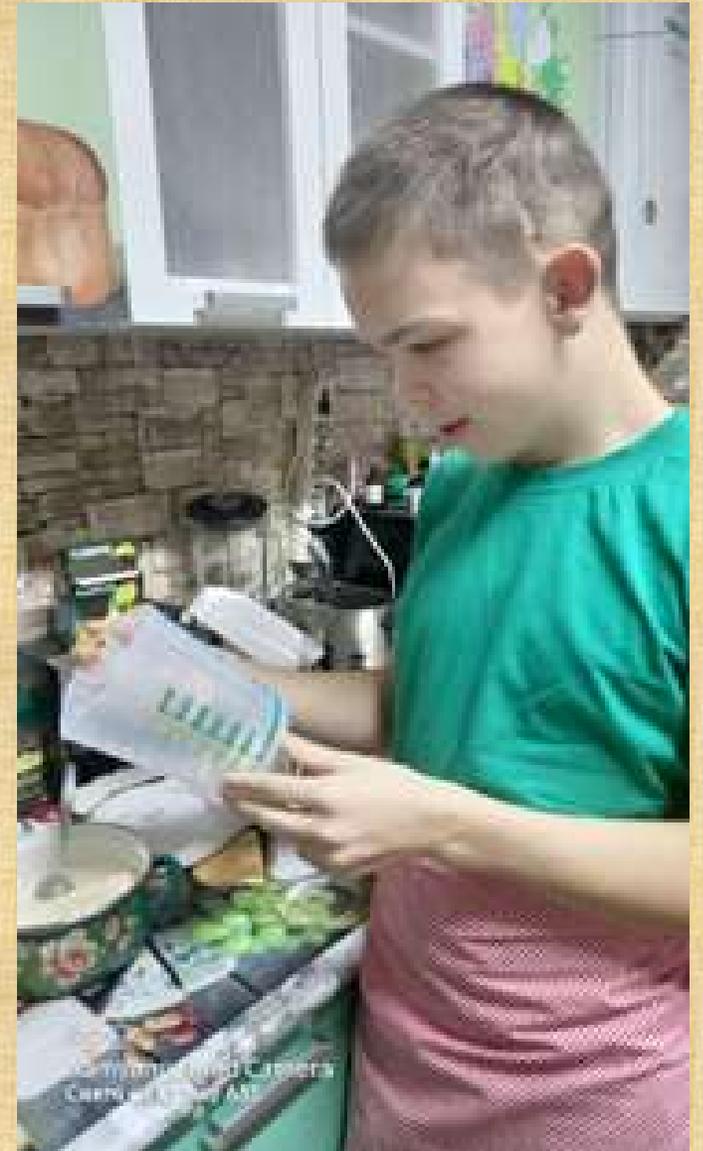


А вы об этом знаете?



Я стаканом всё измерил.
На весах ещё проверил.
Точность, братцы, здесь нужна!
Технология важна!

Блендер новенький купили.
Миксер тоже подключили.
Ложка, венчик – прошлый век.
Я современный человек!

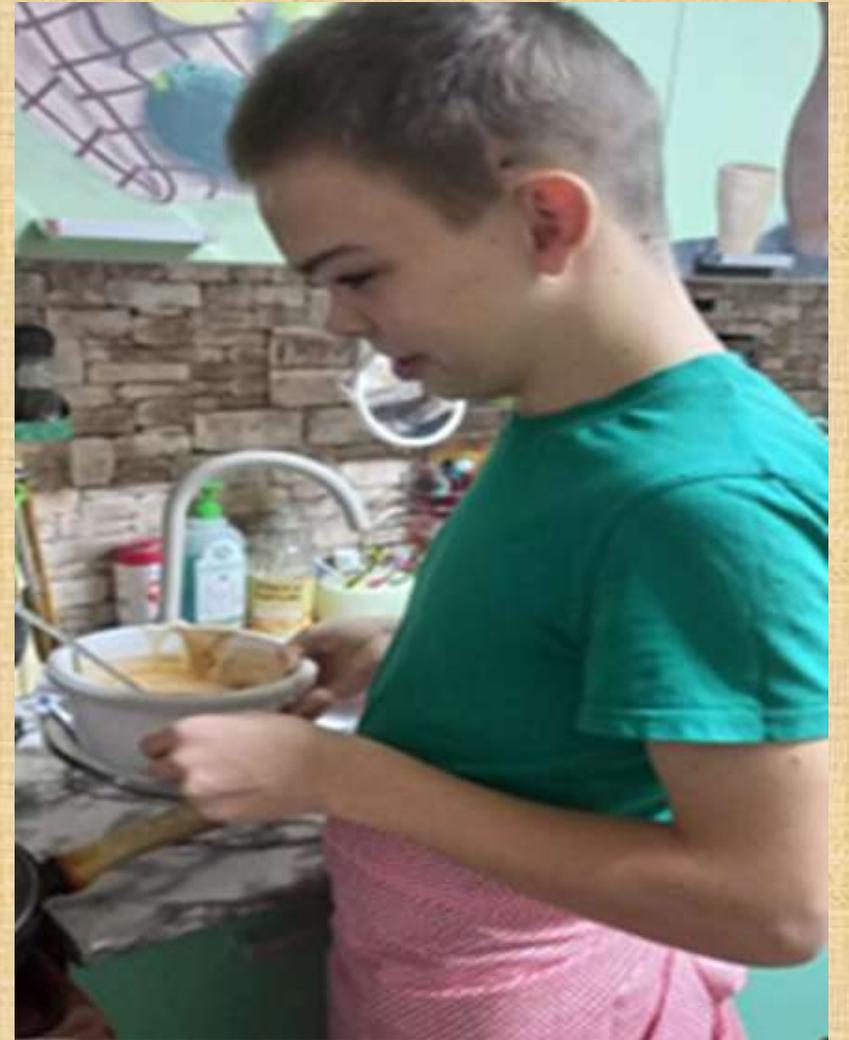


Приготовление идёт полным ходом



- Ничего мы не забыли?
- Тесто классно вместе взбили!
- Всё засыпано ли в миску?
- Тестом угостить нам киску?
- Что ты, Женя, не шути!
С кошкой нам не по пути!

Приступаю крем взбивать,
Чтоб коржи им пропитать.
С кремом вкусный будет торт.
Прыгнет быстро Жене в рот!



Кропотливая работа



- Дааа! Оформить-то нам как?
- Вопросительный здесь знак.
- Есть идея! Есть! Ура!
Подождём-ка до утра!



Трудом велик и славен человек



Сверху кремом мы помажем.
И бокам в нём не откажем.
Женя полон вдохновенья:
- Не добавить ли варенье?

Украшение – ответственный момент



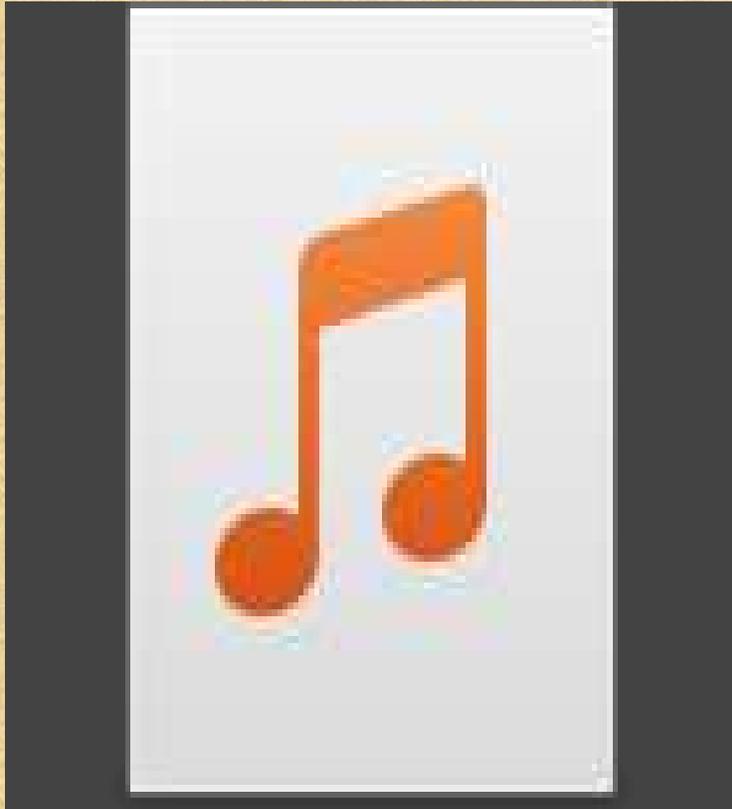
Есть и киви, и гранат...
Мандарин вселиться рад!
Что же я изобрету?
Как создам всю красоту?

Дегустация торта



Славный тортик получился!
Мозг к работе подключился!
Поглядите-ка: цветы
Небывалой красоты!
Солнце яркое здесь есть!
Не пора ли тортик есть!?

Я б в кондитеры пошёл. Пусть меня научат.



Чтобы выбрать в жизни путь,
Надо всюду заглянуть:
На пекарню, на завод,
И освоить вертолёт...
Буду многому учиться!
Всё мне в жизни пригодится!
Говорил мне дед всегда:
- Без труда и нет плода.